

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Gombák felhasználása csokoládékészítményekben

Készítette: Merczel Kornélia

2023-májusa

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet
Csokoládé-, kávé-, teakészítő mester szakmérnöki képzés
Gabona és Iparinövény Technológia Tanszék

Merczel Kornélia
Gombák felhasználása csokoládékészítményekben

A szakdolgozat célja a mostani trendekhez igazodó édesipari készítmény(ek) termékfejlesztése volt, amely megfelel az egészség tudatos étrend elvárásainak és egészségmegőrző tulajdonsággal is rendelkezik. Ennek érdekében termékfúzióval hoztunk létre gombaport tartalmazó (shiitake, *Ganoderma* és közönséges süngomba) tartalmú termőhelyszelektált csokoládékészítményt táblás termék formájában. A kutatáshoz két hipotézist állítottam fel:

H1: Egyértelműen megkülönböztethető ízvilágú terméket lehet létrehozni a napi fogyasztási keretek megtartásával. Ami tulajdonképpen azt jelenti, hogy a kontrol csoport és az újonnan fejlesztett termék ízben, textúrában eltér.

H2: A fogyasztók gyógygomba-fogyasztási hajlandósága nem változik/nem befolyásolja a hozzáadott csokoládé

Az irodalmi áttekintés fejezetben kitértünk a csokoládéfogyasztás életünkre gyakorolt pozitív hatásaira, csokoládéfogyasztási szokások bemutatására és az alapanyagok pontos bemutatására, kitérve a gyógygombák hatóanyaira, felhasználási lehetőségükre és emberi szervezetre gyakorolt hatásukra.

A kísérlet további célja volt- a napi javasolt gyógygomba-fogyasztást szem előtt tartva- a megkülönböztethető termékek létrehozása a fogyasztói igényekhez igazodva. Ennek érdekében a termékfejlesztés egy piackutatással előzte meg. A kutatás online térben zajlott Google forms alkalmazás segítségével. A kérdőív kitért a csokoládéfogyasztási szokások felmérésére és a készülő termékkel kapcsolatos paraméterekre. A kitöltők (N=209) fele (49,8%) napi rendszerességgel fogyaszt csokoládét vagy csokoládé tartalmú terméket, jelentős rész étcsokoládét fogyaszt (74,9%), viszont a tejszokoládé (64,7%) kedveltsége továbbra is töretlen. A legkedveltebb termékcsoporthoz a natúr táblás termékek lettek, amiket az esetek döntő többségében a szupermarketek polcairól szereznek be. Választás során a textúra-íz-állag, a kakaótartalom, a márka, az ár befolyásolja leginkább a vásárlók döntését. A termékfejlesztés során létrejött termékekre 63,1%-a hajlandó lenne látatlanban megkóstolni, valamint a válaszadók megközelítőleg 70%-a vásárlási hajlandóságot mutatna a termékekre, ami kifejezetten egy pozitív visszajelzés, mindannak ellenére, hogy egy előző kérdésben fele-fele arányban választották a

kitöltők a gombafogyasztást. A válaszok alapján az második hipotézist elvettem, hiszen a válaszadók nagyobb hányada voksolt a gombatartalmú termék kipróbálására/fogyasztására, mit ahányan saját bevallásuk szerint saját meggyőződésből gombát fogyasztanak.

Az elkészült termékeket egy háromszögtesztelésnek tettük ki, ahol a bírálóknak (N=20) 3 kész terméket kellett 3 külön feladatban a saját termőhelyszelektált táblás terméküktől megkülönböztetni, ami a kontroll csoportot képezte. Az eredmények megvitatását kövözően megállapíthattuk, hogy az esetek jelentős részében a bírálók meg tudták különböztetni a gombatartalmú termékeket a normál termőhelyszelektált csokoládéktól. A termékek közül a süngombás és a shiitake ízesítésűt könnyebben el tudták különíteni a kitöltők, viszont a visszajelzések alapján a *Ganoderma* tartalmú tetszett a közízlésnek a legjobban. A válaszok kiértékelése alapján arra a következtetésre jutottam, hogy az első hipotézist megtartom, hiszen részben beigazolódott, hogy a napi ajánlott gombaadagot betartva közízlésnek megfelelő és ízben megkülönböztethető terméket sikerült létrehozni az első két minta esetében.

A jövőbeli termékfejlesztések során érdemes lesz a gyógygombák mellett a gyógynövényeket is felvenni a termékfejlesztés alapanyagainak sorába.